10/07 065-32/00 012811 REV.1

SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO

www.britania.com.br
sac@britania.com.br


ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR **0800-417644**

BRITANIA



Diamante com filtro

Manual de Instruções

Introdução

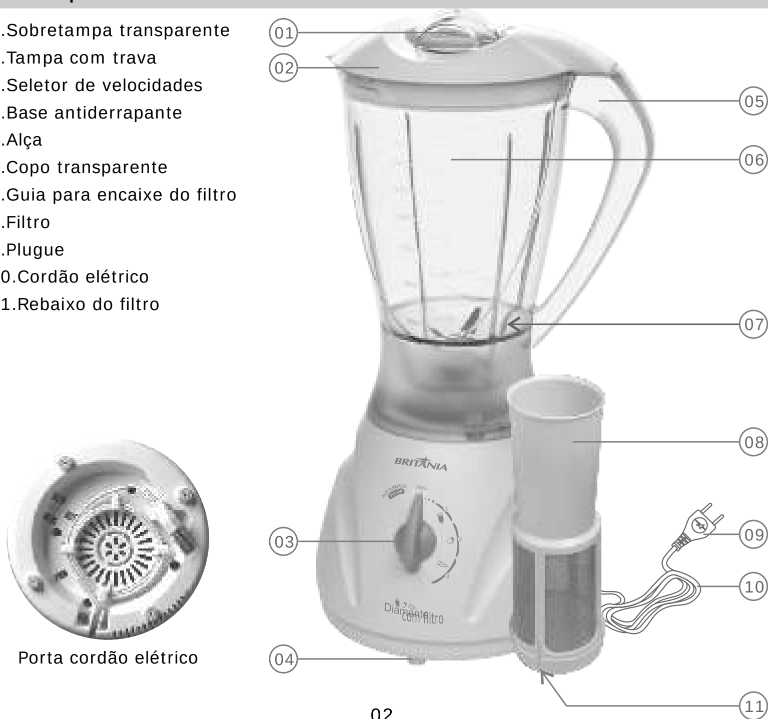
Parabéns pela escolha do Liquidificador Diamante com Filtro Britânia.

Para garantir o melhor desempenho de seu produto, ler atentamente as instruções a seguir. Recomenda-se não jogar fora este Manual de Instruções, guardá-lo para eventuais consultas.

Nota: É comum que aparelhos elétricos novos liberem uma leve fumaça ou gases durante as primeiras vezes em que eles forem utilizados. Isso acontece devido ao aquecimento dos materiais e componentes usados na manufatura do aparelho. É normal e não indica a existência de defeitos no aparelho.

Componentes

1. Sobretampa transparente
2. Tampa com trava
3. Seletor de velocidades
4. Base antiderrapante
5. Alça
6. Copo transparente
7. Guia para encaixe do filtro
8. Filtro
9. Plugue
10. Cordão elétrico
11. Rebaixo do filtro



Porta cordão elétrico

Dicas de Uso

•Alimentos duros ou mais consistentes devem ser adicionados em pedaços pequenos, através da abertura da sobretampa (1) com o aparelho em funcionamento.

•Não adicionar mais de uma xícara de alimentos sólidos em grãos e não ultrapassar um minuto de operação.

•Para triturar gelo, colocar um copo com água e acrescentar as pedras moderadamente com o aparelho em funcionamento.

•Não ligar o aparelho com o copo (6) vazio.

•Não usar produtos abrasivos, saponáceos e outros, pois podem danificar o aparelho.

•Para guardar o cordão elétrico (10); basta enrolar o mesmo no compartimento* situado no fundo do aparelho.

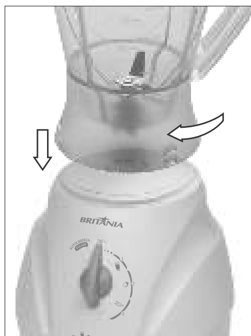
*VER ILUSTRAÇÃO NA PÁGINA 02 - COMPONENTES

Funcionamento

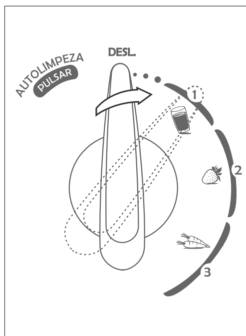
•Encaixar o copo (6) sobre a base do aparelho e girá-lo no sentido horário até travá-lo (figura 1).

•Para ligar o aparelho basta girar o seletor (3) até a velocidade desejada (figura 2).

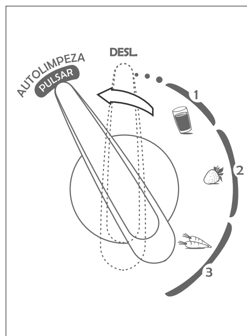
•Para agitação pausada dos ingredientes, basta girar o seletor (3) para a posição "PULSAR" (figura 3).



Fugura 1



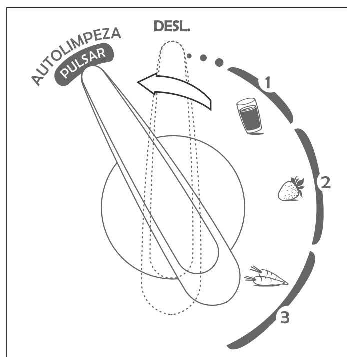
Fugura 2



Fugura 3

Função AUTOLIMPEZA

Para uma limpeza rápida do copo (6) e das facas utilizar a função “AUTOLIMPEZA”:



- Colocar aproximadamente 500 mL de água fria ou morna.
- Acrescentar detergente.
- Girar o seletor (3) para a posição “PULSAR / AUTOLIMPEZA” por alguns segundos.
- Enxaguar o copo em água corrente.

Observação: Para receitas mais gordurosas usar água morna com detergente e repetir a operação.

Para a limpeza da base:

1) Desligar o aparelho e retirar o plugue (9) da tomada elétrica.

2) Para limpar, utilizar apenas um pano limpo e seco ou levemente umedecido com água. Não utilizar solventes ou qualquer outra substância química.

Modos de Uso do Filtro

•O filtro (8) deve ser usado apenas para o preparo de sucos. Para outros usos, o filtro (8) deve ser retirado para evitar sobrecarga no motor.

•Quando utilizar o filtro (8), considerar como capacidade máxima do copo (6) 750 mL.

•Com o aparelho desligado, instalar o filtro (8) no interior do copo (6), encaixando-o nas guias (7) e pressionando-o levemente contra o fundo do copo (6).

•Instalar a tampa com trava (2), encaixando-a no filtro (8). Colocar os pedaços de frutas picadas dentro do filtro (8), no máximo até a altura da tela metálica.

•Acrescentar água, encaixar a sobretampa transparente (1) e ligar o aparelho durante alguns segundos.

•Retirar o suco sem tirar a tampa com trava (2) e nem o filtro (8).

•Se sobrarem pedacinhos de fruta dentro do filtro (8), acrescentar um pouco de água e repetir a operação.



Nota: Sempre acrescentar líquido durante a utilização do produto para fazer suco, principalmente com alimentos fibrosos, como manga, vegetais, entre outros.

ATENÇÃO: NÃO UTILIZAR QUALQUER TIPO DE OBJETO PARA EMPURRAR O ALIMENTO CONTRA AS FACAS COM O PRODUTO LIGADO.

Caso o alimento fique fora do alcance das facas (bloqueado no copo (6) ou filtro (8)), adicionar líquido. Se ainda assim não for possível processar o alimento, desligar o aparelho e desconectar o

Receitas com Filtro

Suco de Laranja com Cenoura

Ingredientes

1 laranja-pêra sem casca
1 rodela de cenoura picada (aprox. 15 g)
¼ de xícara (chá) de água

Modo de Preparo

Colocar a laranja e a água no filtro
Colocar a sobretampa (1) e ligar o aparelho na velocidade máxima, por alguns segundos.
Retirar a sobretampa (1), acrescentar cenoura picada e ligar novamente o aparelho.
Rendimento: um copo de 150 mL.

Obs.: O bagaço que restou pode ser utilizado no preparo de Bolo de Cenoura.

Bolo de Cenoura

Ingredientes

O bagaço que restou após o preparo do suco de Cenoura com Laranja
4 ovos inteiros
½ xícara (chá) de óleo de milho
1 cenoura pequena, em rodelas (aprox. 100 g)
1 e ½ xícara (chá) de farinha de trigo
2 xícaras (chá) de açúcar
1 colher (sopa) de fermento

Modo de Preparo

Pré-aquecer o forno a 180ºC. Untar e enfarinhar uma assadeira retangular média. Retirar o filtro (8) e deixar o bagaço no copo. Acrescentar os ovos, o óleo e a cenoura. Triturar bem, utilizando a velocidade 3. Em uma tigela, misturar todos os ingredientes secos. Com o aparelho na velocidade 3, acrescentar essa mistura aos poucos. Despejar a mistura na fôrma e levar ao forno por aproximadamente 40 minutos ou até que, ao espetar um palito no centro, este saia seco.

Refresco de Abacaxi

Ingredientes

1 xícara (chá) de água
1 xícara (chá) de abacaxi em cubos
1 banana nanica
4 pedras de gelo

Ingredientes da calda:

½ xícara (chá) de açúcar
½ xícara chá) de água

Modo de Preparo

Em uma panela, levar ao fogo a água e o açúcar. Mexer com uma colher até dissolver todo o açúcar para formar uma calda rala. Deixar esfriar.
Com o liquidificador ligado, triturar o gelo, colocando as pedras uma a uma, através da sobretampa (1). Adicionar o abacaxi, a banana e a calda fria. Bater novamente.

Batida de Amendoim

Ingredientes

1 lata de leite condensado
A mesma medida de aguardente
A mesma medida de amendoim torrado, moído e sem pele
1 gaveta de gelo picado

Modo de Preparo

Colocar no copo (6) do liquidificador o leite condensado, a aguardente e o amendoim. Bater bem. Através da sobretampa (1), colocar os pedaços de gelo, um a um, até terminar.
Decorar com amendoim moído.
Rendimento: 1 litro

Dica: Para uma receita com menor teor alcoólico, misturar, ao invés de uma lata de aguardente, meia lata de leite e meia lata de aguardente.

Cuidados

•Não utilizar aparelhos apresentando qualquer tipo de dano no cordão elétrico (10), no plugue (9) nem em outros componentes. Para substituir qualquer peça danificada procurar a *Assistência Técnica Autorizada* Britânia.

•Manter o aparelho elétrico fora do alcance de crianças, especialmente quando estiver em uso.

•O liquidificador deve estar sempre desligado antes de ser conectado ou desconectado de uma tomada elétrica. Nunca desconectar o plugue (9) puxando-o pelo cordão elétrico (10). Apertar firmemente o plugue (9) e então puxá-lo para desconectar.

•Não ligar o aparelho sobre superfícies empoçadas de líquidos.

•Não deixar o aparelho ligado sem ninguém por perto.

•Ao manusear lâminas ou peças cortantes, ter muito cuidado para evitar acidentes.

•Evitar contato e manter cabelos, roupas, bem como outros utensílios longe das partes móveis do aparelho, para evitar acidentes.

•Nunca retirar o copo (6) com o aparelho em funcionamento.

•Nunca colocar as mãos ou objetos dentro do copo (6) com o aparelho ligado.

•Para proteção contra choques ou outros acidentes não imergir o cordão elétrico (10), o plugue (9) nem o próprio aparelho na água ou em outro líquido.

•Retirar o plugue (9) da tomada elétrica antes de limpar ou mesmo quando não estiver em uso.

•O uso de acessórios que não sejam originais do aparelho pode prejudicar o funcionamento e causar danos ao usuário e ao produto, além da perda da garantia.

•Para não perder a garantia e para evitar problemas técnicos, não tentar consertar o aparelho em casa. Se precisar, levá-lo à *Assistência Técnica Autorizada* Britânia.

•A nota fiscal e o certificado de garantia são documentos importantes e devem ser mantidos para efeito de garantia.

Caracteríticas

VELOCIDADES	3	PULSAR	PERMITE O USO POR IMPULSÕES
CAPACIDADE ÚTIL DE COPO	1,5ℓ *	AUTOLIMPEZA	PARA LIMPEZA DO COPO E DAS FACAS
LOCAL PARA ENROLAR O CORDÃO NO FUNDO DO APARELHO			

* Respeitar a capacidade máxima do copo = 1,5 L
Para uso com Filtro (8) a capacidade máxima é 750 mL
Tempo máximo de funcionamento contínuo: 5 minutos